



BUON COMPLEANNO!!

In occasione dei 10 anni di Grandecucina, uno scoop fantastico: noi tre, we (little) band of (three) brothers, pronti alle battaglie quotidiane, fotografati tutti insieme. Conservate questa foto, la prossima arriverà fra 10 anni...

In ordine di apparizione. Antonella Proveti, il senior partner dato che è nata con la rivista: lo so che questa frase mi creerà infinite rogne con Antonella, ma che ci posso fare se ha iniziato a lavorare da lattante (Anto, così va meglio?). Detta anche, onomatopeicamente, eanchequestavoltaèfatta, dall'espressione che fa quando, appunto, chiude la rivista, dopo aver mazzaiato i ritardatari e controllato che tutto sia ok.

In successiva apparizione, Allan Bay, apparso a fine 2004, detto l'astuto. Perché è quello che fa di meno, nel gruppo, e solo le cose più divertenti, tipo curare i rapporti con i cuochi: più astuto di così...

E poi Carla Icardi, apparsa nel 2009, detta la bella (è inutile chiedere perché) ma anche la bestia, per il cumulo di cose che riesce a fare. È la capa, responsabile ultima, soprattutto è l'interfaccia con gli investitori pubblicitari. Se le chiedi: posso telefonare domattina, risponde: ma non prima delle 6. Una volta l'ho chiamata alle 6.15 di un lunedì, appena prima di andare a dormire... Era in auto, stava tornando in ufficio da non so dove, la sera prima c'era stata la festa di un inserzionista.

Saluti a tutti! E ai prossimi 10 anni!



I M A E S T R I
MASSIMO BOTTURA

“
Il giornalismo gastronomico ci aiuta a crescere, le interviste e le domande della stampa ci fanno riflettere sui nostri piatti e le nostre azioni. Grazie a voi riusciamo a comunicare il nostro modo di lavorare ad un pubblico più ampio...
”

MASSIMO BOTTURA E... GRANDECUCINA

IN CUCINA IL MIO VERO IO

“
La mia cucina è il mio modo di esprimermi. Non è una affermazione superficiale come a prima vista appare, al contrario è una affermazione coraggiosa. Per capirlo ho dovuto fare chiarezza dentro di me, liberarmi di ‘standard’ di pensiero che inevitabilmente si insinuano nella testa quando ci si trova a progettare un concetto culinario. Tutto quello che ho imparato studiando, viaggiando, avvicinandomi all’arte, ascoltando gli altri, amando il mondo, insomma, tutto questo bagaglio accumulato mi arricchisce e mi fa crescere, ma pesa molto, è comunque un bagaglio. È stato necessario farlo diventare parte di me, assorbirlo, non trascinarlo appresso. Così ho raggiunto la massima libertà di pensiero e di azione, e ho capito che la cucina è il mio verso, la mia armonia, il mio segno, il mio colore, il mio passo di

corsa: è semplicemente il mio modo di esprimermi”. Con questo vero e proprio inno alla gioia di cucinare Massimo Bottura, chef patron del ristorante La Francescana di Modena, fresco fresco di tre stelle Michelin (è stato insignito del prestigioso riconoscimento solo qualche settimana fa) sintetizza il proprio credo gastronomico.

LA CUCINA-LABORATORIO

Una cucina d’autore estrosa e ad alta carica emotiva, la sua, che gioca sapientemente con i colori, le forme e le consistenze, offrendo un’esperienza totale per i sensi e per la mente. Alla Francescana, Massimo Bottura propone quella che definisce tavola “informale e minimalista”, realizzata attraverso una decostruzione dei piatti della tradizione, che vengono “svestiti” delle forme originali per acquisirne di totalmente nuove. Un vero e proprio laboratorio che nasce da esperienze di vita o da passioni profonde, come quella per la pittura e la musica. Arrivano così piatti come ‘Nero su nero’ ispirato al pianista Thelonius Monk, o le rivisitazioni di dipinti di

grandi artisti come per “Tutte le lingue del mondo” che è una rielaborazione culinaria del plastico Natura di Lucio Fontana. Bottura ama le contaminazioni e nel suo lavoro cerca sempre di abbattere limiti e pregiudizi. Il legame con il territorio è certo molto forte e lo esprime nella scelta degli ingredienti, ma per un sogno che parte dalla tradizione, dal territorio, per esplorare nuove possibilità, sono fondamentali le tecnologie moderne e gli strumenti che gli permettono di cucinare il bollito in sottovuoto a poco più di 60°C, o quelle che gli consentono di distillare i profumi e concentrare i sapori a pressioni bassissime per ottenere intensità e pulizia. Fondamentale liberarsi di etichette e preconcezioni, ovvero tutto ciò che possa costituire un limite: “Io non mi considero né uno chef molecolare né creativo né tradizionale. Mi piace pensare che la mia cucina sia in evoluzione”.



OOOPS MI È SCIVOLATA LA CROSTATINA

INGREDIENTI//PER X PERSONE

limone candito (buccia e polpa)
carbone vegetale aromatico
mostarda di mele campanine

zenzero candito

polvere di limone

salsa di menta

zabaione al limone

gelato al lemongrass

tartelletta di frolla alle spezie

per la salsa di menta:

250 g di menta piperita fresca

100 g di acqua minerale naturale

30 g di xilitolo

0,5 g di olio essenziale di menta

per lo zabaione:

80 g di succo di limone

80 g di limoncello della costiera

amalfitana.

85 g di tuorli

50 g di zucchero

per il gelato:

800 g di latte intero fresco

200 g di panna

10 stecche di lemongrass

120 g di zucchero

50 g di glucosio in sciroppo

la buccia di 2 limoni

per la tartelletta:

500 g di farina

400 g di burro

200 g di zucchero a velo

70 g di tuorli

20 g di spezie miscelate tra anice

stellato, cannella, ginepro, pepe,

cardamomo

PROCEDIMENTO

Per la salsa di menta. Fare bollire dell'acqua in un pentolino, sbollentare la menta 10 secondi, freddare in acqua e ghiaccio.

Frullare la menta accuratamente con gli altri ingredienti avendo cura che non si scaldi sopra ai 35°C. Passare al colino fine.

Per lo zabaione. Preparare una pentola di acqua bollente e una boud'acciaio che possa calarvisi dentro. Una volta raggiunto il bollore spegnere la fiamma sotto la pentola; sbattere i tuorli e lo zucchero nella boud fuori dal fuoco. Iniziare a montare energicamente con la frusta mettendo la boud a bagnomaria aggiungendo dapprima il limone e in seguito, gradualmente il limoncello.

Montare fino a quando non risulti ben spumoso.

Per il gelato. Inserire tutti gli ingredienti nel termomix e portare a 85°C a velocità 7. Una volta raggiunta la temperatura spegnere, filtrare e freddare a bagnomaria nel ghiaccio. Colare il composto in un cestino per il pacjet e congelare.

Per la tartelletta. Impastare burro e zucchero con la punta delle dita per non scaldare troppo il burro. Incorporare i tuorli e poi la farina. Impastare accuratamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare 2 ore, stendere le tartellette negli appositi stampi e cuocerle a 160°C 8 minuti. Servire come in fotografia.

LA RICETTA

LA CROSTATINA AL LIMONE È UN PIATTO SEMPLICE, MA IRONICO, UN PIATTO DIRETTO, NATO DAL LAVORO IN CUCINA. UN PIATTO CHE RIPRENDE I PROFUMI DELLA TRADIZIONE RENDENDOLI PIÙ MODERNI E CONTEMPORANEI

